

La Bourgogne, un vignoble pas comme les autres...

« On devrait boire un Montrachet à genoux, la tête découverte. »

Alexandre Dumas (Père)

Sommaire

- ▶ Quelques chiffres...
- ▶ Zoom sur le vignoble
 - ▶ Géographie (5 vignobles en 1)
 - ▶ Géologie
- ▶ Qu'est-ce qu'un climat?
- ▶ Les cépages
- ▶ Le système d'appellations & Classement





Quelques chiffres...

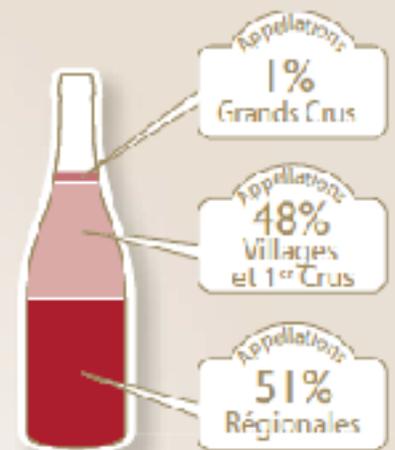
La production moyenne



cont.



et



28 334 hectares



Du vignoble français

1,42 million d'hectolitres



Production en AOC françaises

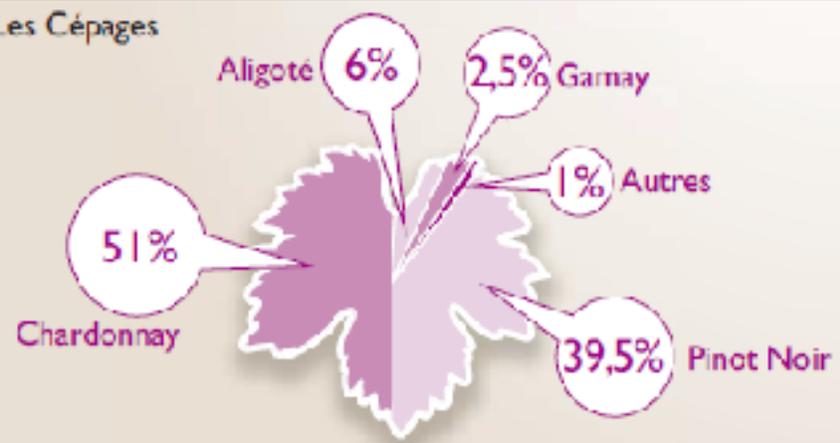


Production nationale

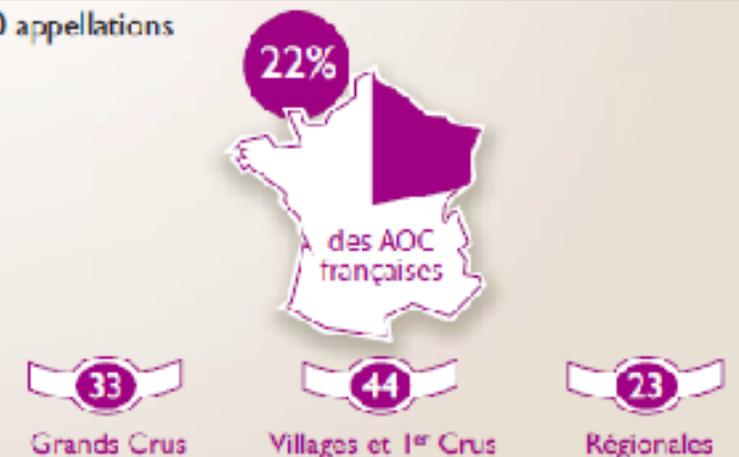


Production mondiale

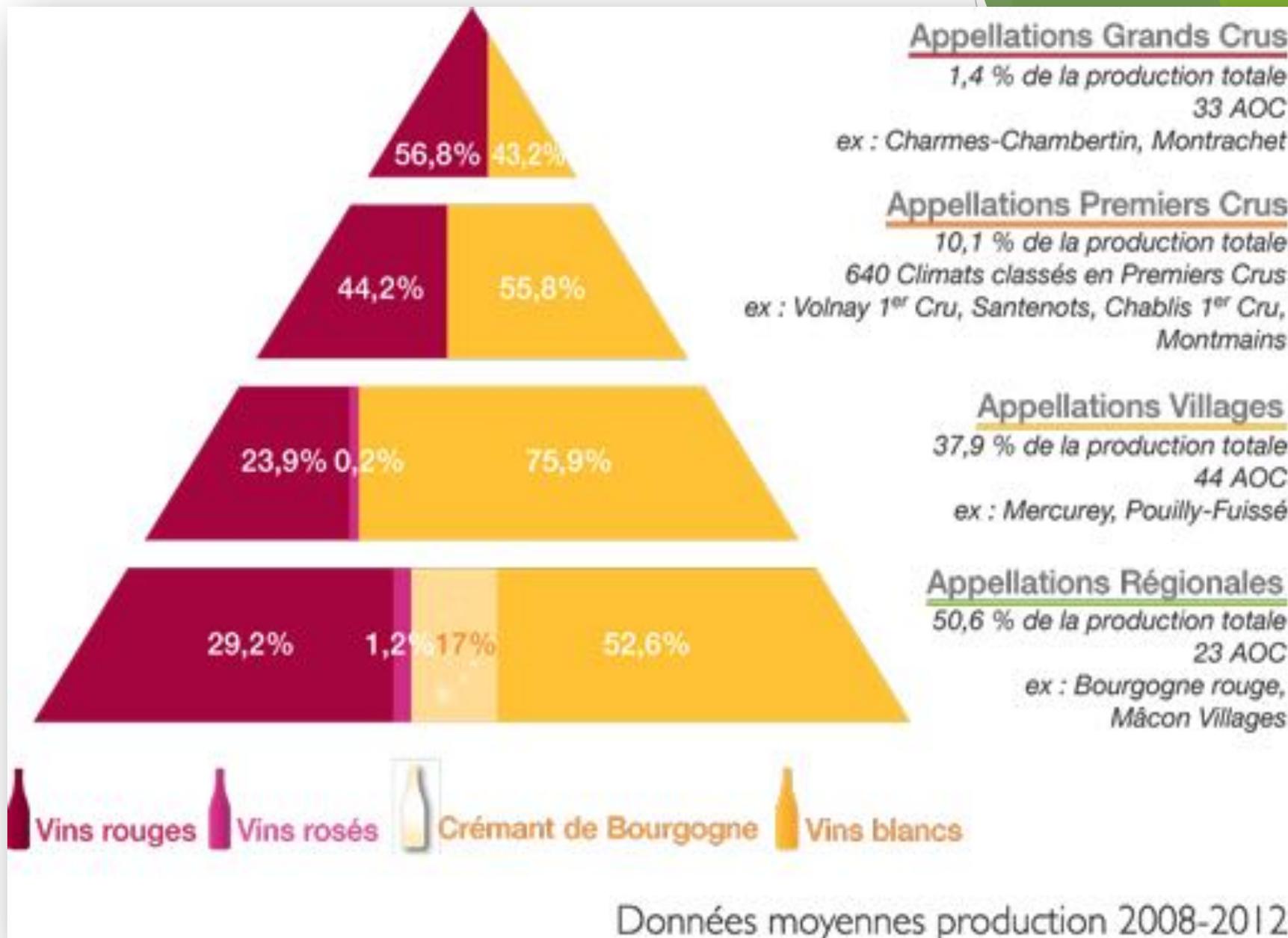
Les Cépages



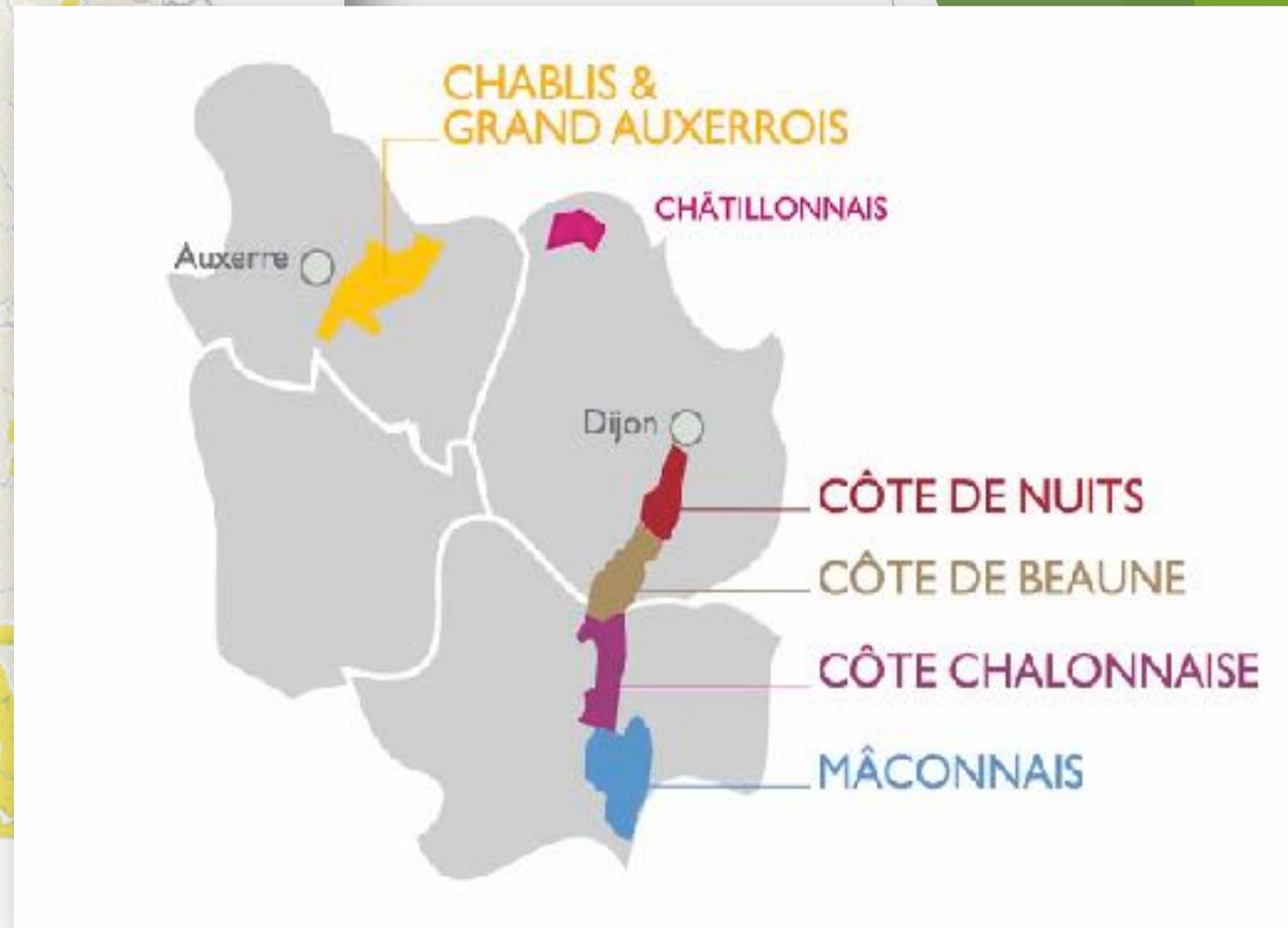
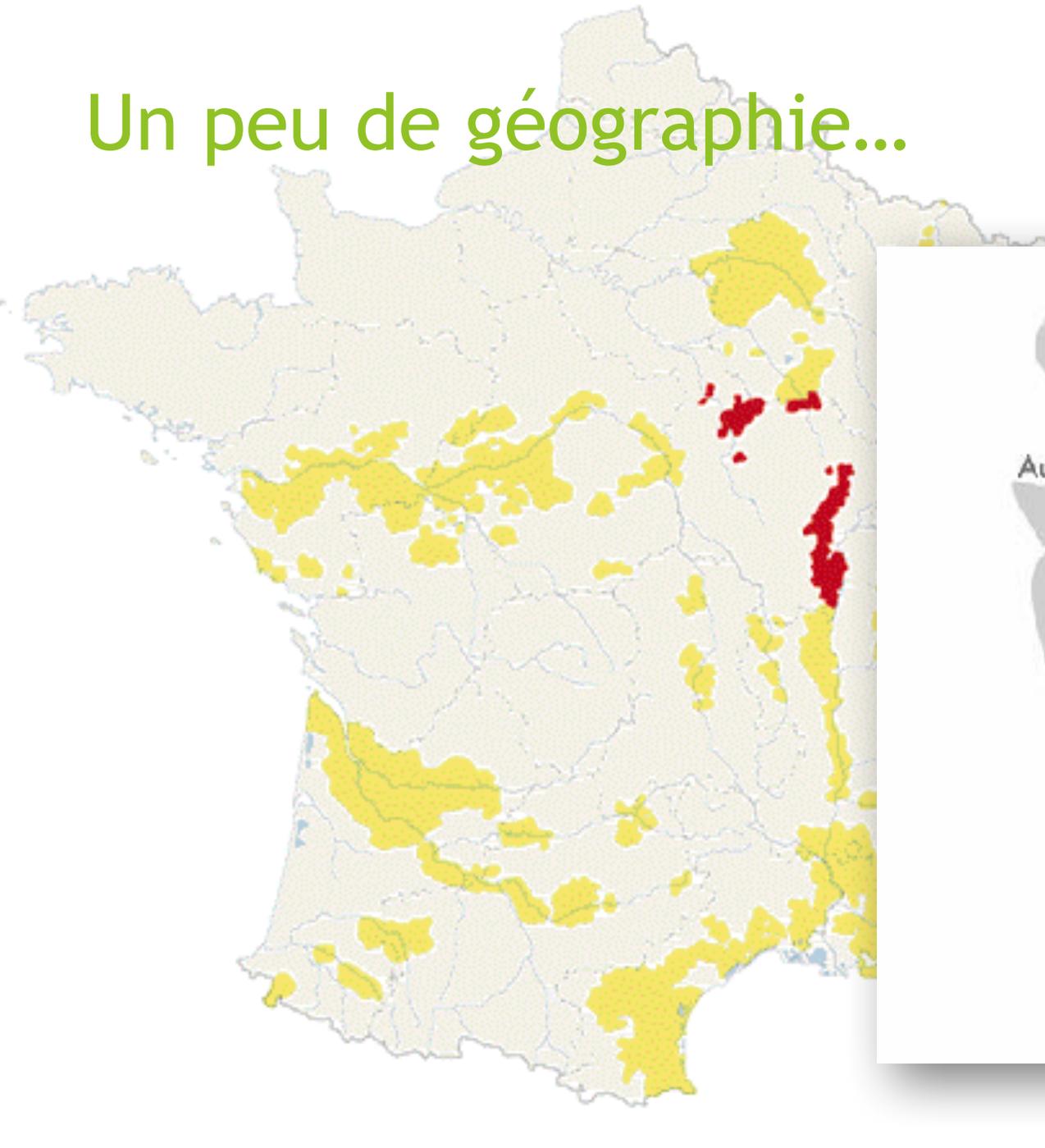
100 appellations



Quelques chiffres...



Un peu de géographie...

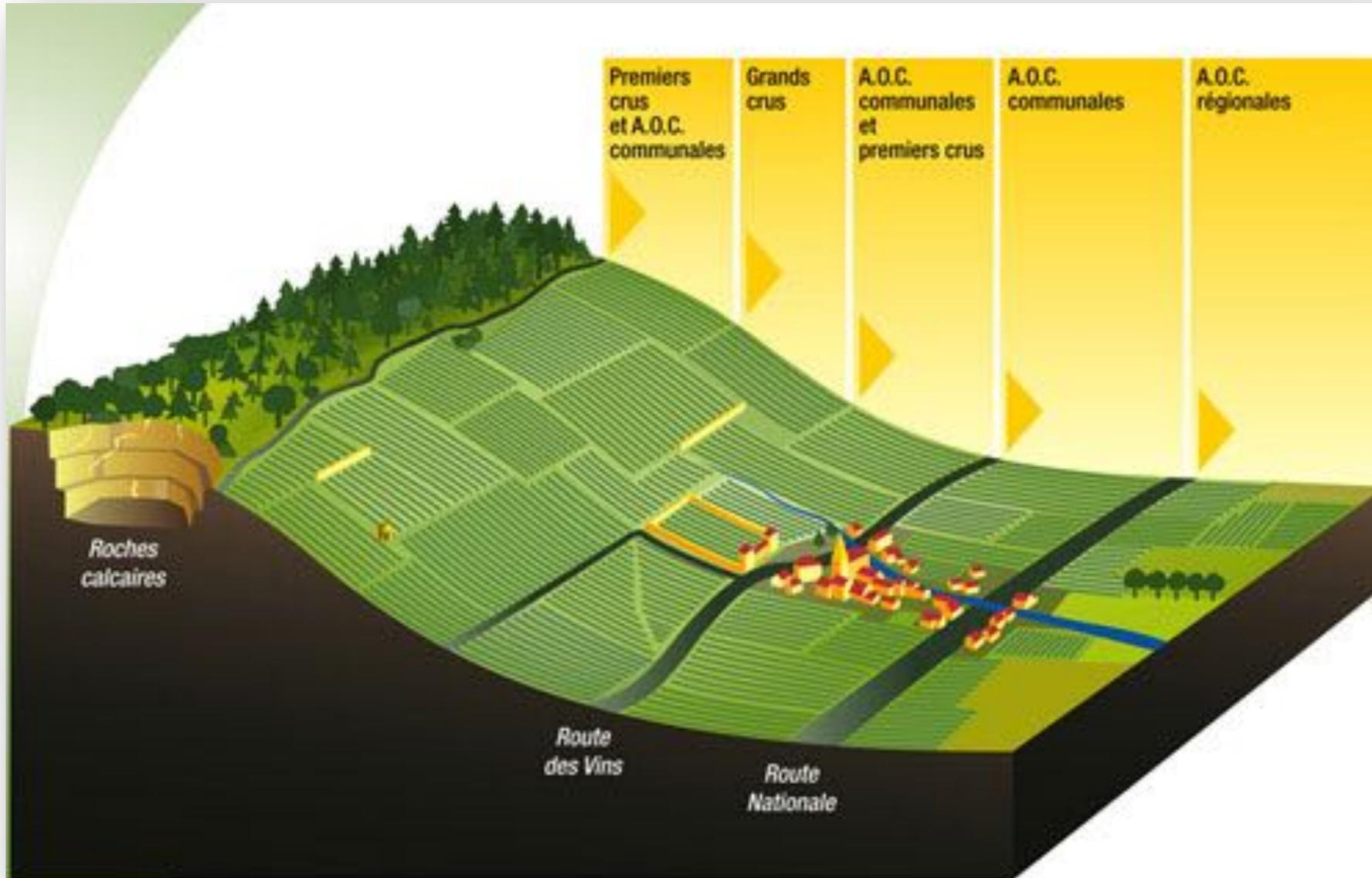


Un peu de géologie...

- ▶ Comprendre les sols pour comprendre les vins !
- ▶ La côte bourguignonne résulte d'un double mouvement: effondrement-soulèvement qui marque la limite entre la plaine de la Saône à l'est et le Morvan à l'ouest.
- ▶ Orientation de la faille Sud-Sud-Ouest Nord-Nord-Est
- ▶ Chacune des 5 sous-régions possède ses spécificités géologiques et climatiques



Comprendre les sols pour comprendre les vins ...



Le paysage viticole bourguignon, un enchevêtrement de climats...



« *En Bourgogne, quand on parle d'un climat, on ne lève pas les yeux au ciel, on les baisse sur la terre* ».

Bernard Pivot

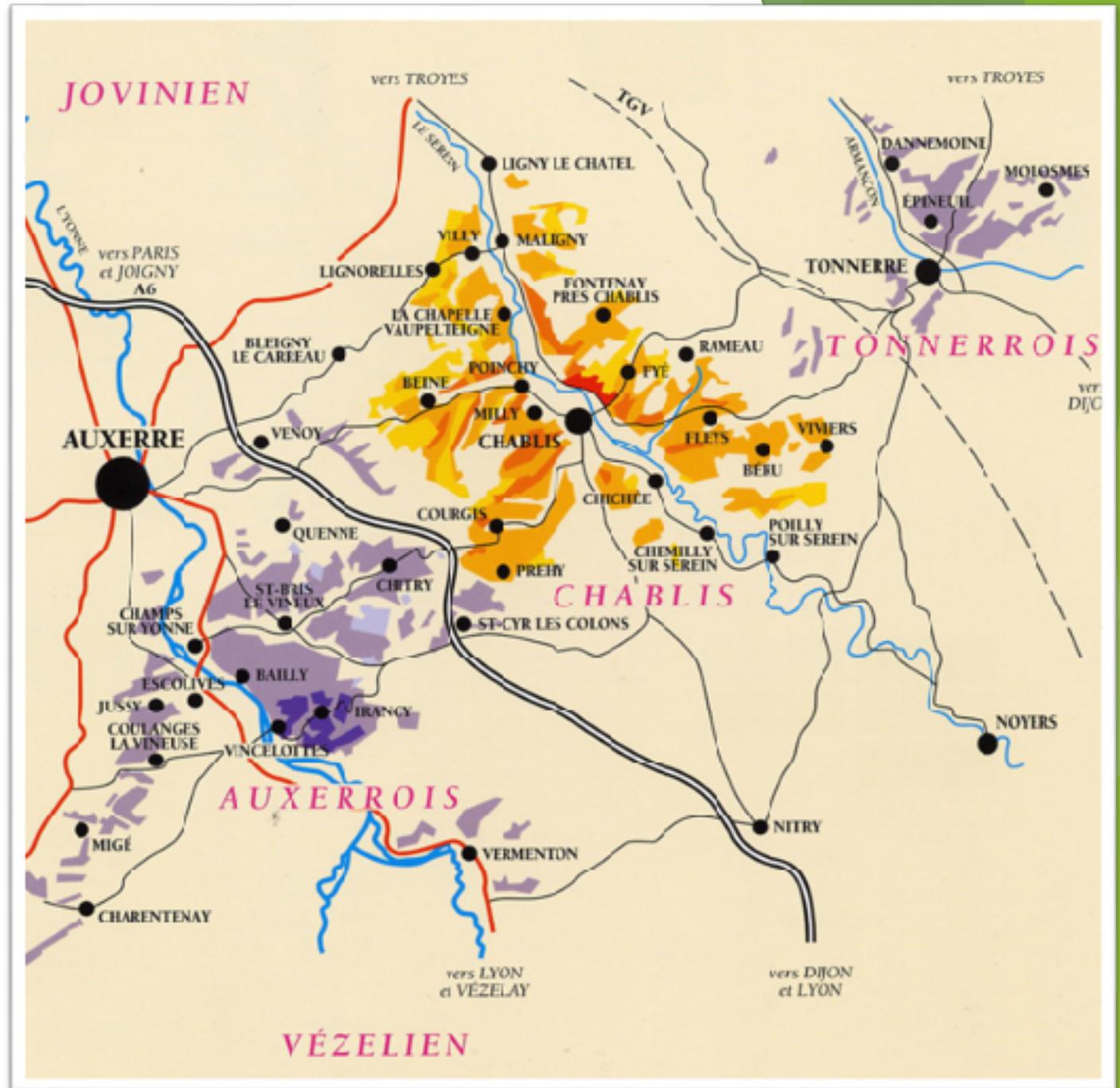


Qu'est-ce qu'un climat?

- ▶ Le climat bourguignon ne désigne pas le climat météorologique mais une **parcelle de vigne délimitée**, qui comporte des **micro-différences**, impliquant des facteurs comme :
 - ▶ l'exposition au soleil,
 - ▶ la qualité et types de sols et sous-sols,
 - ▶ et le climat météorologique ...
- ▶ **Harmonisation, Synergie** du travail de l'homme et de la nature, au cours des siècles.
- ▶ Mosaïque unique de crus hiérarchisés et réputés, qui a permis aux Climats du Vignoble de Bourgogne d'être inscrits au **Patrimoine Mondial de l'UNESCO** en juillet **2015**.

Le chablisien

- ▶ Climat continental frais et humide
- ▶ Sol et sous-sol calcaire, hérité du Kimméridgien
- ▶ Produit 98% de blancs
- ▶ Épisodes de gel de + en + difficiles à gérer
- ▶ Recours à l'aspersion et/ou aux chaufferettes

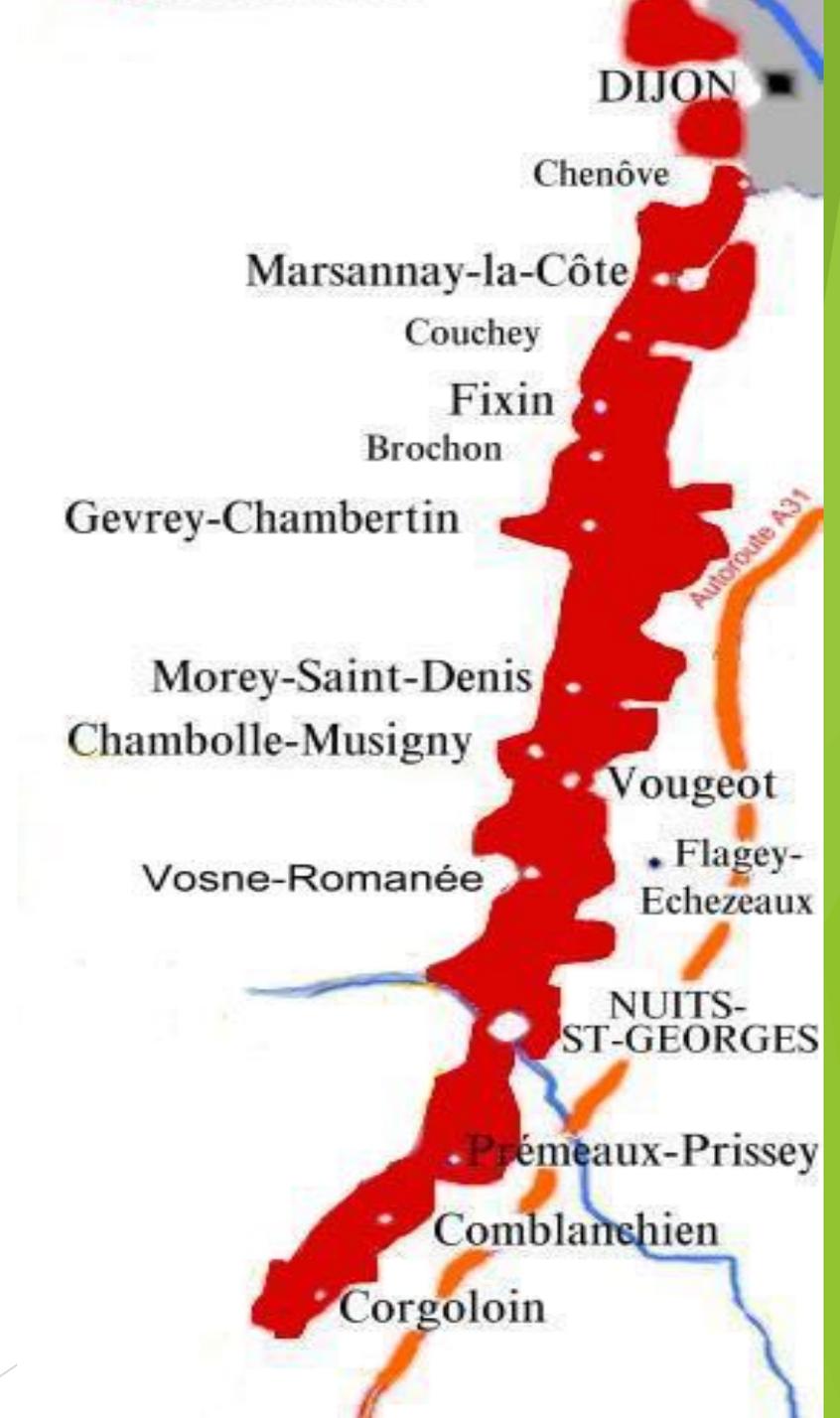






La Côte de Nuits

- ▶ Coteaux qui s'étendent le long d'une ligne de crête, qui marque le début de la Côte d'Or.
- ▶ Climat semi-continental (hivers longs et rigoureux, et étés chauds et secs)
- ▶ Produit essentiellement des Rouges
- ▶ Accueille la plus forte densité de Grands Crus
- ▶ Vins les + complexes, le + chers et avec la + grande longévité

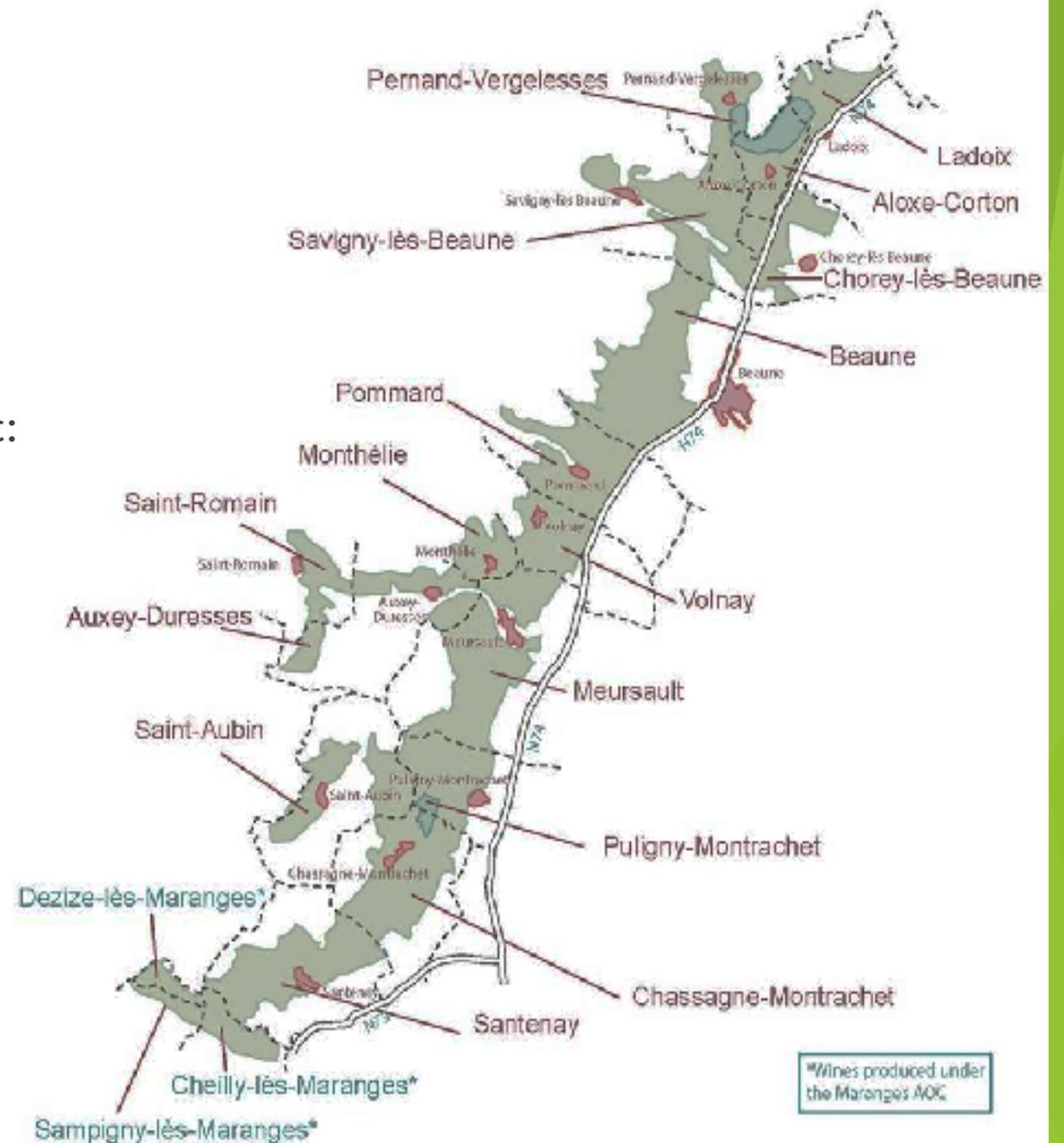






La Côte de Beaune

- ▶ Suite et fin de la Côte d'Or
- ▶ Produit aussi bien des rouges que des blancs
- ▶ Possède aussi quelques Grands Crus en Blanc: Corton-Charlemagne, Bâtard-Montrachet,...

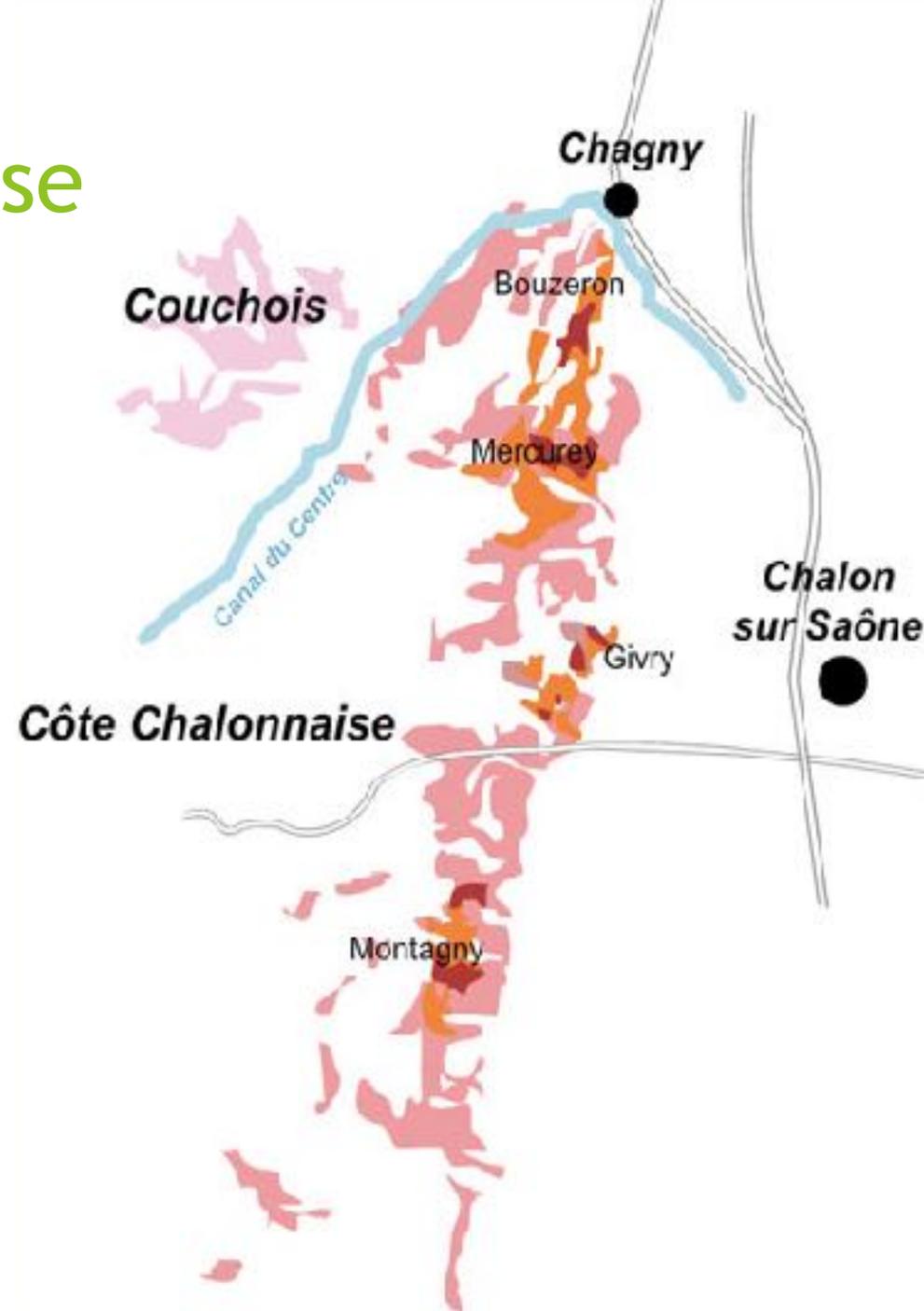






La Côte Chalonnaise

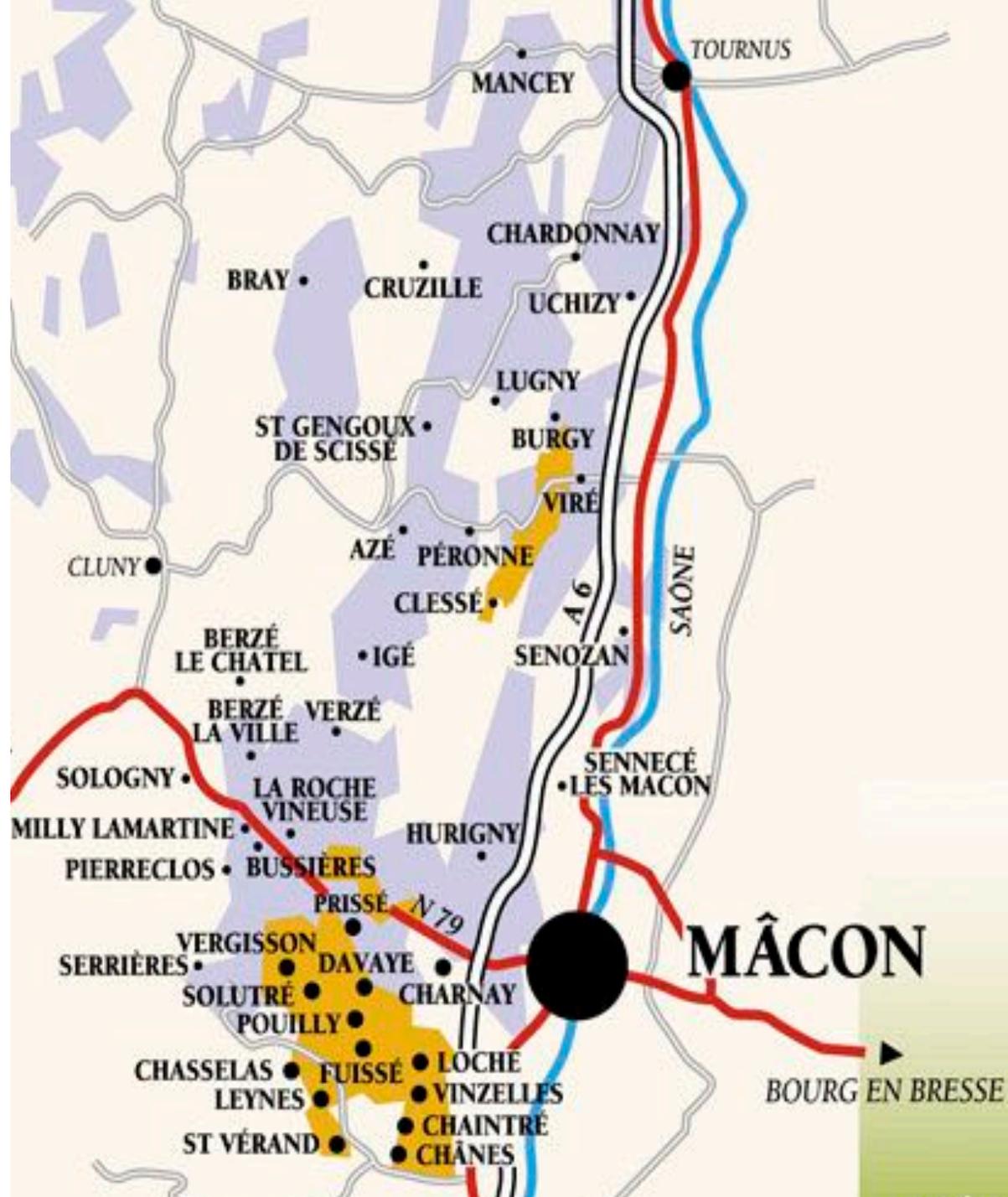
- ▶ Succession de collines et de vallées.
- ▶ 5 villages ont leur AOC: Bouzeron, Rully, Mercurey, Givry, Montagny.
- ▶ Bouzeron: seule AOC à base d'Aligoté exclusivement
- ▶ Pas de Grands Crus, mais quelques 1^{er} crus





La Maconnais

- ▶ Certainement les meilleurs rapports Qualité/Prix/Plaisir de bourgogne
- ▶ Terroirs réputés autour de la Roche de Solutré
- ▶ Produit surtout des vins blancs





Les cépages



Le Chardonnay



Les cépages



Le Pinot Noir

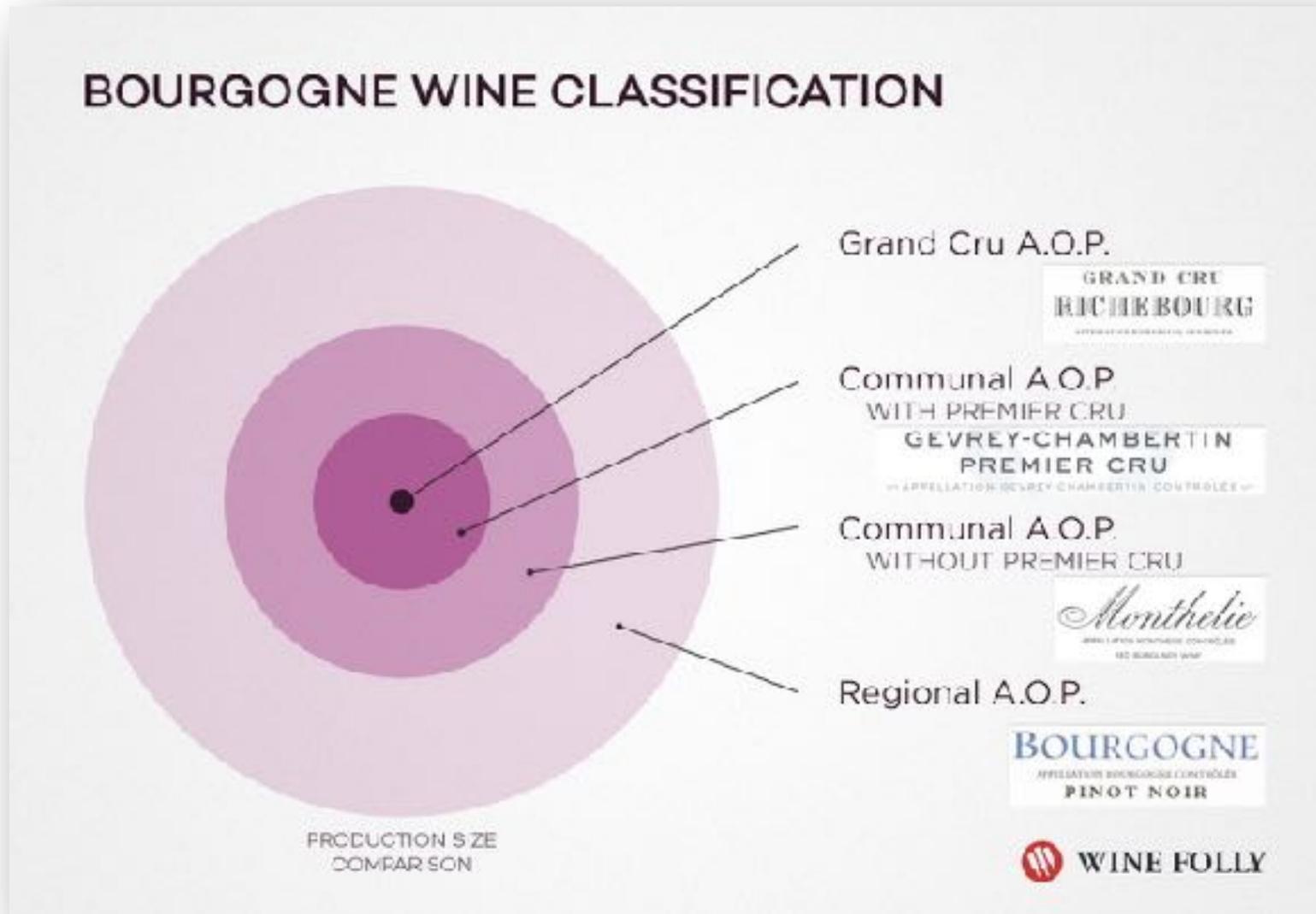
Appellations & Classement

- ▶ À la différence du Bordelais, le système bourguignon est basé sur les qualités reconnues d'une zone répertoriée.



- ▶ « **BOURGOGNE** » (appellation générique régionale)
- ▶ « **Nom du village** » (ex: Chablis; Vosne-Romanée; Pommard; Mercurey; Pouilly-Fuissé; Meursault;)
- ▶ « **Nom du village + 1^{er} Cru** » avec souvent un climat mentionné (Meursault 1^{er} Cru - les Charmes)
- ▶ « **Nom du Grand Cru** » (ex: Chambertin, Corton) parfois un climat est mentionné, sauf pour les monopoles (ex: Romanée-Conti; Clos de Tart)

Appellations & Classement





Merci
de votre attention.